

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 46 Bydgoszcz / Bromberg, 14. November 1937

Praktische Winke für die Hofwirtschaft.

Von Diplomlandwirt Dr. H. Voß.

Noch zeigen einige Bäume ihr malerisches Herbstkleid. Bald aber werden auch die letzten Blätter fallen — schon kündigt sich der Winter an. Vereinsamt liegen Flur und Wald, vereinsamt und abgeschlossen scheint auch das Dorf und das einzelne Bauerngehöft. Nur wenige Feldarbeiten gibt es noch zu verrichten. Trotz allem, die Arbeit auf dem Bauernhof ist eine Kette ohne Ende. Immer noch gibt es alle Hände voll zu tun. Die langen Winterabende aber bieten die beste Gelegenheit, den ganzen Hof einmal in organisatorischer Hinsicht zu durchdenken, einmal ein Fachbuch in die Hand zu nehmen, zu prüfen, wie diese oder jene Arbeit besser zu machen ist oder erleichtert werden kann.

Das Arbeitsverteilungsbrett und seine Vorteile.

Vieles Brauchbare ist schon auf diesem Wege aus der Praxis heraus entstanden. Begrüßenswert ist es, daß auch von wissenschaftlicher Seite an diesen Fragen mitgearbeitet wird, und zwar in dem Sinne: „Aus der Praxis für die Praxis". Das Versuchsgut Bornim z. B. hat schon manchen brauchbaren Weg gezeigt, der seitens der Praxis alle Beachtung verdient. Schon mancher hat sich hier wertvolle Anregungen geholt. Bereits ein Rundgang durch die einzelnen Wirtschaftsgebäude vermittelt eine Fülle von bleibenden Eindrücken. Da hängt z. B. im Verwaltungsgebäude das Arbeitsverteilungsbrett, eine Einrichtung, die allerdings in erster Linie für den größeren Betrieb von Interesse ist. Bereits ein flüchtiger Blick auf die Tafel ermöglicht eine leichte Übersicht darüber, wie die einzelnen Leute eingesetzt werden müssen und eingesetzt sind. Die Mitte der Tafel besteht aus Schiefer bzw. aus einem abrollenden Papierstreifen, auf dem die täglich zu verrichtenden Arbeiten eingetragen werden. Rechts davon zeigen Holzmarken an, wer die Arbeit ausführt. Jeder erhält eine mit seinem Namen versehene Marke, deren Form und Farbe gleichzeitig Aufschluß darüber gibt, ob es sich um Männer oder Frauen handelt. Fällt ein Arbeiter infolge Urlaub oder Krankheit aus, so kommt seine Marke auf die linke Seite der Tafel.

Wo finde ich das Gerät?

In ebenso vorbildlicher Form ist die Gerätekammer durchorganisiert, wo jedes Stück auf den ersten Blick zu finden ist und entnommen werden kann. Die Geräte hängen nach Größe sortiert auf eingekerbten Holz- oder Eisenarmen, die in verschiedener Höhe angebracht sind, so daß man sie bequem herunternehmen kann. Werden die einzelnen Geräte gebraucht, so geht aus einer Tafel hervor, in wessen Händen sie sich befinden. Die Tafel ist wie folgt eingerichtet: an der linken Seite sind die Namen der Arbeiter verzeichnet, oben quer die Namen der verschiedenen Geräte.

Schon aus diesen beiden Beispielen geht hervor, daß eine richtige Organisation jeglichen unnötigen Leerlauf unterbindet. Wenn diese Einrichtungen für den kleineren Betrieb auch in dieser Form vielleicht weniger in Betracht kommen, so mögen sie doch immerhin zur Anregung dienen, diesen oder jenen Fehler im eigenen Betrieb zu beheben.

Die Bornimer Kuhstalltafel.

Aber auch im Viehstall stoßen wir auf verschiedene Gegenstände, die beachtenswert sind. Da ist zunächst die Bornimer Kuhstalltafel zu nennen, die heute, wo es auf eine möglichst hohe Leistung auch im kleinsten Betrieb ankommt, eine verbreitete Anwendung finden sollte. Es genügt nicht, wie es vielfach üblich ist, nur die augenblicklichen Milchleistungen einzutragen, man muß auch wissen, wann die Kuh gekalbt hat. Die Bornimer Kuhstalltafel ist nun so eingeteilt, daß sie über alles Wissenswerte in übersichtlicher Form Auskunft gibt. Sie enthält in ihrem oberen Teil den Namen der Kuh, das Geburtsjahr, Vater und Mutter des Tieres sowie die Milchleistung der letzten Jahre. In einem Gitternetz sind die einzelnen Monate eingetragen und quer dazu Zahlen für die Milchleistungen. Nach jedem Probemelken wird nun die Milchleistung in einer Kurve eingezeichnet. Es ist dazu nicht mehr Zeit nötig als zum Anschreiben. Kalbt die Kuh, so wird ein senkrechter Strich gezogen, der den betreffenden Monat anzeigt. Ist das Jahr beendet, so wird die Kurve auf der linken Seite vom Strich weitergeführt, so daß dadurch jederzeit der Zeitabstand vom Kalben angezeigt wird. Ist die Kuh gedeckt worden, so trägt man oben am Rand über dem betreffenden Monat des Gitters den Anfangsbuchstaben des Bullen ein.

Auch für die Ferkelbucht läßt sich Ersatz schaffen.

Ebenso finden wir in den Schweineställen verschiedene vorbildliche Einrichtungen. Da ist zunächst an jedem Stall ein Auslauf, der dem Tier gestattet, sich zu jeder Zeit Bewegung im Freien zu verschaffen. Leider fehlen solche Einrichtungen im Bauernbetrieb oft ganz. Auch sind die Ställe hier häufig mit einem Zementfußboden versehen; die Folge ist, daß sich die Schweine leicht erkälten. Ganz ungesund ist dieser Boden aber für die Ferkel. Durch eine Holzabdielung kann leicht Abhilfe geschaffen werden. Häufig sind die Ställe zu eng. Besondere Schwierigkeiten bestehen, wenn die jungen Ferkel zugefüttert werden müssen. Meistens wird dann ein Teil des Stalles durch eine hölzerne, mit einer kleinen Öffnung versehenen Querwand abgeteilt, durch die die Ferkel schlüpfen. Ist der Stall aber sowieso schon zu klein, so kann man sich durch eine Einrichtung helfen, wie sie Bornim zeigt. Ein abgeschlossener Laufsteg, dessen unteres Brett mit Holz-

sprossen versehen ist, führt in einen großen aus Holz und Drahtgeflecht angefertigten Kasten, der auf dem Rand des Schweinestalles angebracht ist. In diesem wird den Ferkeln das Beifutter gereicht. Obgleich diese Einrichtung beim flüchtigen Hinsehen etwas wie Spielerei anmutet, so hat sie sich in der Praxis doch außerordentlich gut bewährt. Auch zeigt sich, daß die Ferkel sich schnell an ihr kleines Reich gewöhnen.

Kartoffeldämpfen, eine Frage von besonderer Wichtigkeit.

Eine Frage, die heute nicht genug beachtet werden kann, ist die Futterbeschaffung aus eigener Scholle für die Schweine. Bekanntlich basiert die Schweinemast heute in viel stärkerem Maße als früher auf der Verfütterung von Hackfrüchten, besonders Kartoffeln. Vor allem sind gedämpfte Kartoffeln ein ausgezeichnetes Mastfutter. Auch in Bornim steht der Kessel den ganzen Tag unter Dampf. Mit einem Mindestmaß an Arbeitskräften können die Arbeiten ausgeführt werden, wenn Raum und Einrichtung zweckmäßig angeordnet sind. Das ist in Bornim der Fall. Durch eine Luke werden die Kartoffeln von dem Wagen in den Lagerraum befördert und von dort nach Bedarf auf demselben Weg in den Dämpfraum, wo sie zunächst in eine kleine elektrisch betriebene Wäsche gelangen. Von hier aus geht es alsdann in die beiden Dämpfer. Diese sowie der Dampfkessel können bequem vor einer Frau bedient werden. An diese beiden Räume schließen sich gleich die Schweineställe an, so daß der Transport auf das geringste Maß beschränkt wird.

Schon dieser kleine Rundgang auf dem Hof zeigt, daß man aus einem fremden Betrieb manche Anregung mit nach Hause nehmen kann. Deshalb sind die Hofbegehungen auch von großer praktischer Bedeutung, es braucht ja nicht immer Bornim zu sein.

Obst- und Gartenbau.

Gemüse und Blumen im Herbst.

Wo es nach Bodenbeschaffenheit und Klima im Februar nicht möglich ist, schon langsam keimende Gemüse auszusäen, da kann deren Aussaat im November erfolgen. Natürlich wählt man dazu einen Tag mit gutem Wetter. Gesät wird in Reihen, damit man im Frühjahr dazwischen hacken kann. Zu empfehlen ist eine leichte Decke von verrottetem Dung oder Torfmull. Sie hält nicht nur die Erde warm und schützt die keimende Saat, sondern sie verhütet auch das Festwerden des Bodens.

Was kann alles gesät werden? — Frühe Karotten, Petersilie, Schwarzwurzeln, Spinat, Rapünzchen und Kerbel. Von Rapünzchen ist die Sorte „Goldherz" zu empfehlen. Im Frühjahr sind dann die schönen goldgelben Herzblätter von einem Kranz grüner Außenblätter umgeben.

Es gibt auch im Zier- und Blumengarten noch mancherlei zu tun. Vor allem muß man den Rasen schneiden und nach Erfordernis düngen. Am einfachsten ist es, nahrhafte, durchgesiebte Komposterde auszustreuen. — Das Eindecken der **Rosen** ist unter Berücksichtigung der Witterung vorzunehmen. Stroh eignet sich nicht als Deckmaterial, da es leicht fault und gern von Mäusen aufgesucht wird. Die harten Rank- und Wildrosen und die Rugosa-Arten haben überhaupt keine Winterdecke nötig. **Blumenbeete**, die im Herbst mit Stauden oder Blumenzwiebeln bepflanzt wurden, sind bei Frosteintritt mit trockenem Laub und Fichtenreisig, aber nicht übermäßig stark, zu bedecken.

Zu dichte **Gehölzgruppen** werden ausgelichtet, damit sich jede Pflanze zur vollen Schönheit entwickeln kann. Das Schneiden der Gehölze erfordert Kenntnisse und Erfahrung. Es geht dabei nicht an, einfach alles über einen Kamm zu scheren. Zu empfehlen ist, das gefallene Laub in den Gehölzgruppen liegen zu lassen. Die Vögel finden dann unter der Laubdecke im Winter einen gedeckten Tisch von allerlei Insektenbrut.

Die Knollen der **Dahlien** sind nun vorsichtig aus dem Boden zu nehmen. Hierzu wählt man einen schönen Herbsttag, damit die Knollen gut abtrocknen. Erst dann kommen sie in einen trockenen, luftigen Raum, wo sie von Zeit zu Zeit auf Fäulnis zu untersuchen sind.

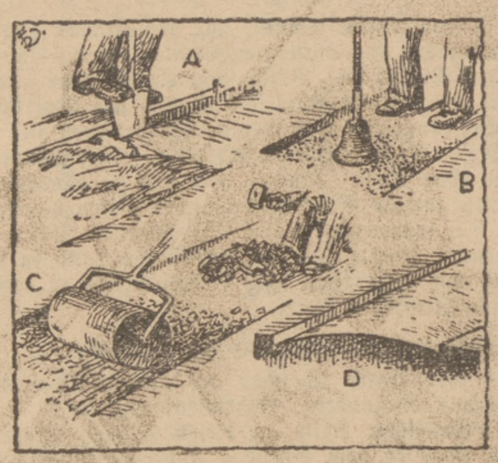
Der Baumpfahl.

Er ist keine Zierde, nur ein notwendiges Übel, ein vorübergehend eingesetzter „Vormund" des Baumes. Er gehört **vor** der Pflanzung der Bäume in das Pflanzloch, nicht nachher. Welche Eigenschaften soll er nun aufweisen? Er sei gerade, nicht krumm; glatt, d. h. entrindet und entsaftet, damit sich keine tierischen Schädlinge einnisten können; unten zugespitzt, oben glatt abgerundet; unten dicker, oben dünner; imprägniert mit 5prozentiger Kupfervitriollösung oder mit Quecksilbersublimat, nie unförmlich dick oder giraffenartig lang.

Der Pfahl paßt am besten auf die Südostseite des Baumes wegen der Frühsonne; an die Straßen- oder Wegseite wegen der Gefahr des Anfahrens des Baumes. Angekohlte Pfähle verlängern die Haltbarkeit um ein Jahr. Frisch geteerte oder karbolinierte Pfähle schaden dem Wurzelwerk. Nach der guten Einwurzelung der Bäume — nach 4 bis 5 Jahren — befreie man die Bäume vom „Vormund". Nie halte der Baum den Pfahl! Lieber keinen Pfahl als einen ungeeigneten.

Die Anlage stets trockener Gartenwege.

Wenn im Herbst und Frühjahr sich Regen und Schnee mit der darauffolgenden Nässe im Garten stärker bemerkbar machen, sind sorgfältig angelegte, stets bald wieder trockene Gartenwege von hohem Wert. Steinkohlenschlacke oder auch kleingeklopfte Ziegelstücke oder Feldsteine sind als Wegebaumaterial für die Gartenwege sehr beliebt. Nachdem diese Befestigungsschicht eingebracht und angerammt oder festgewalzt ist, nimmt man zum Abdecken der Gartenwege noch etwas groben Kies. Als Wegeeinfassung setzt man entweder eine künstliche Kante aus Kalksteinen oder auch aus Ziegel-



A) Die Wegekanten werden mit dem Spaten nach der Gartenschnur sorgfältig abgestochen und die Erde 5 Zentimeter tief ausgehoben.
B) Der ausgehobene Raum wird dann mit kleingeklopfter Steinkohlenschlacke ausgefüllt und diese dann ordentlich angestampft.
C) Man kann zum Ausfüllen aber auch kleingeklopfte Ziegelstücke oder Feldsteine nehmen und diese dann gründlich anwalzen.
D) Ein Gartenweg soll stets etwas gewölbt angelegt werden, damit das Wasser stets nach den Seiten zu ablaufen kann.

oder Natursteinen, oder man pflanzt eine natürliche Wegekante aus Buxbaum an. Jedenfalls aber darf kein Gartenfreund die Mühe scheuen, wenigstens die Hauptwege seines Gartens solide und dauerhaft anzulegen.

K. E., Gartenmeister.

Nachpflanzen von Obstbäumen?

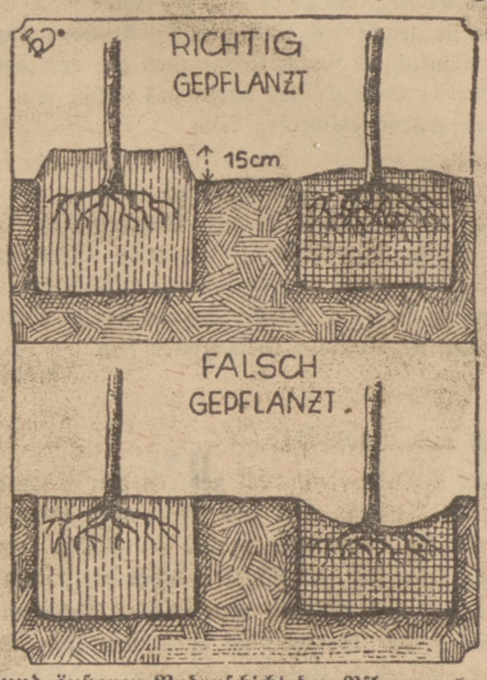
Ein alter Aberglaube besagt, daß an der Stelle, wo ein alter Obstbaum gestanden hat, kein neuer gedeihe, weil das Erdreich ausgesogen, ja durch gewisse Rückstände geradezu „vergiftet sei.

Das ist ein absoluter Irrtum, weil ein alter Baum schon seit vielen Jahren seine Saugwurzeln weit im Umkreise hatte. Die Erde dicht am Stamm dagegen kann als „ausgeruht" gelten, was sich die Unkräuter, z. B. Brennesseln, sichtbar zunutze machen. Demnach soll man gerade an der alten Stelle einen neuen pflanzen.

Man gebe ihm dann wenigstens viel Kompost mit und lockere den Boden tief, damit er es nicht zu schwer hat, zum Grundwasser durchzustoßen.

Ein Obstbaum wird gepflanzt.

Das Anwachsen eines frisch gepflanzten Baumes wird wesentlich gefördert, wenn zur Ausfüllung der Baumgrube reichlich Komposterde oder angefeuchteter Torfmull mit verwendet wird. In beiden Fällen werden die Wurzeln zu Neubildungen angeregt. Unter keinen Umständen darf der Baum mit frischem Stallmist gedüngt werden. Als Vorratsdüngung gebe man 2 bis 3 Kilogramm Kainit und ebensoviel Thomasmehl. Die Nährsalze sind innig mit der



unteren und äußeren Bodenschicht der Pflanzgruben zu vermischen. Auch Kalk ist nicht zu vergessen. Entweder gebe man 7 Kilogramm Branntkalk oder etwa 15 Kilogramm kohlensauren Kalk. G. K.

Überwinterung der Knollenbegonien.

Die zur Sommerbepflanzung der Blumenbeete, Gräber und Balkonkästen beliebten Knollenbegonien (Bild 1) sind leider sehr frostempfindlich. Sie dürfen darum nicht zu lange im Freien bleiben, sondern werden spätestens nach dem Erfrieren der Blätter und Blumen aus der Erde genommen. Alles Erfrorene wird dann entfernt und die Erde aus den Wurzeln gut ausgeschüttelt. Hierauf läßt man die Knollen



auf einem Brett in der Sonne gut abtrocknen (Bild 2). Danach werden sie in einem flachen Kistchen in eine Mischung aus Torfmull und trockenem Sand eingeschlagen (Bild 3) und in einem trockenen, mindestens + 10 Grad Celsius haltenden Raum überwintert. Bereits im März kann man diese Knollen hervornehmen und nach Entfernung der trockenen Wurzeln wieder in Töpfe pflanzen und im warmen Wohnzimmer oder in der Küche antreiben. In der zweiten Maihälfte werden dann die bis dahin kräftig durchgetriebenen Knollenbegonien auf ihrem Platz im Garten oder auf dem Balkon ausgepflanzt.

Gartenmeister K. E.

Für Haus und Herd.

Pichelsteiner mit Fisch.

1 Kilogramm Seefisch, (gleich, welche Sorte) 1 Kilogramm Kartoffeln, ½ Kilogramm Mohrrüben, (Gelbrüben) 750 Gramm Weißkohl, eine mittelgroße Zwiebel, Suppengrün (Porree, Sellerie, Petersilienwurzel), 2 Eßlöffel Butter oder Fett, 4 Fleischbrühwürfel, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer.

Das Suppengrün putzen, waschen, fein schneiden, die Zwiebel schälen, fein hacken; in dem heißgemachten Butterschmalz alles zusammen gut durchdünsten, 1¼ Liter kochendes Wasser zugießen und 4 Fleischbrühwürfel restlos darin auflösen. Nun die abgeschabten, gewaschenen, in feine Stifte geschnittenen Mohrrüben sowie den sauber vorgerichteten, in dünne Streifen geschnittenen Weißkohl in die Fleischbrühe geben und das Gemüse halb garkochen lassen. Hierauf die geschälten, gewaschenen, in kleine Stückchen geschnittenen Kartoffeln dazuschütten. Wenn das Gemüse und Kartoffelstückchen nahezu gar sind, den von Haut und Gräten befreiten, in kleine Stücke zerteilten Fisch dazulegen, den Topf fest zudecken und alles noch 15—20 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken, Prise Pfeffer und 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie darunterrühren.

Kartoffelgericht mit Fleisch oder Fisch.

¼ Kilogramm Fleisch oder ½ Kilogramm Fisch, reichlich Suppengrün, 1 Kilogramm Kartoffeln, 40 Gramm Fett, Petersilie.

Fleisch oder Fisch werden in nicht zu kleine Würfel geschnitten und in Fett angeröstet, dann kommt das geputzte Suppengrün dazu, wird ebenfalls mit durchgeröstet; es wird mit Wasser aufgefüllt. Wenn das Fleisch bald gar ist, kommen die Kartoffelstücke dazu. Die gehackte Petersilie wird vor dem Anrichten dazugegeben.

Heringskartoffeln.

Eine helle Mehlschwitze wird mit Gemüsebrühe aufgefüllt. Die in der Schale gedämpften und gepellten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit vier in Würfel geschnittenen Heringen in die Tunke gegeben.

Kohl-Nudelgericht.

60 Gramm Schmalz, 150 Gramm Zwiebeln, 1 Kilogramm Kohl, 150 Gramm Nudeln, zwei Fleischbrühwürfel, 1 Liter Flüssigkeit, 250 Gramm Jagdwurst, Salz.

Die feingeschnittenen Zwiebeln und den zerteilten, überbrühten Kohl im Schmalz andünsten, die Flüssigkeit mit den darin aufgelösten Brühwürfeln darübergießen und kochen lassen. Wenn der Kohl fast gar ist, die Nudeln dazugeben und noch 20 Minuten mitkochen lassen. Zum Schluß gibt man die in Scheiben geschnittene Wurst daran und schmeckt ab.

Graupengericht mit Kohl und Sellerie.

150 Gramm Graupen, 2 Liter Flüssigkeit, 1 Kilogramm Kohl, 10 Gramm getrocknete Pilze, 250 Gramm Sellerie, 250 Gramm Fleisch oder Wurst, Salz, Zwiebel.

Die Graupen eine halbe Stunde vorkochen, dann den kleingeschnittenen, gebrühten Kohl und schließlich den in Würfel oder Streifen geschnittenen Sellerie und die Geschmackszutaten dazugeben. Bei Verwendung von Fleisch läßt man im fertiggestellten Gericht garziehen.

Haferflockenklöße.

½ Liter Milch wird mit 30 Gramm Fett, Zitronenschale und Salz zum Kochen gebracht, dann gibt man 150—200 Gramm Haferflocken hinzu, kocht einen dicken Brei und läßt ihn ½ Stunde abkühlen. Dann gibt man 1—2 Eier hinzu, wenn nötig abgeriebene Zitronenschale und Salz, sticht mit dem Eßlöffel Klöße ab, welche in dampfend heißem Fett von beiden Seiten goldgelb gebacken werden. Mit Zucker bestreut, gibt man sie mit Kompott zu Tisch.

Haferflocken=Omelett mit Marmelade.

Man mischt 2 Eßlöffel Haferflocken und 2 Eßlöffel Weizenmehl, verrührt diese mit 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse entrahmter Milch und einem gestrichenen Teelöffel Salz zu einem glatten Teig, den man 20 Minuten lang kräftig verquirlt. Dann fügt man den Schnee von 2 Eiweiß hinzu und backt das Ganze als Omelett auf einer Seite braun.

Man streicht auf die eine Seite Marmelade, schlägt die andere darüber und reicht das Omelett mit einer Fruchtsoße.

*

Fisch=Haferflockensuppe.

Zutaten: Das vorhandene Fischwasser wird auf 1½ Liter verlängert. 40 Gramm Haferflocken, Suppengemüse (1 Mohrrübe, 1 Sellerie, 1 kleine Zwiebel), ¼ Liter entrahmte Milch, 40 Gramm Fett.

Die Haferflocken werden in dem Fischwasser gargekocht, das Ganze durch einen Sieb gerührt. Das Suppengemüse wird kleingeschnitten, in dem Fett gedünstet, bis es anfägt, sich leicht zu färben. Man tut das Suppengemüse in die Suppe, läßt durchkochen, gibt die entrahmte Milch dazu und läßt die Suppe noch etwa fünf Minuten kochen, hernach mit Salz abschmecken.

*

Haferflockenauflauf mit Äpfeln.

Zutaten: 200 Gramm Haferflocken, ¾ Liter Milch, 4 Eier, 150 Gramm Rosinen, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Sukkade, 75 Gramm Butter, 1 Kilogramm Äpfel.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Haferflocken werden unter Rühren hineingeschüttet und müssen darin langsam weich ausquellen und erkalten. Dann werden die Eigelb, 50 Gramm Zucker und zuletzt der steife Eierschnee untergezogen. Vorher muß man die geschälten Äpfel in kleine Stücke schneiden und in 50 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker weichschmoren, worauf man die Rosinen und die feingeschnittene Sukkade mit den Apfelstücken mischt. Eine Backform wird eingefettet und schichtweise Äpfel und Haferflocken hineingefüllt. Obenauf legt man kleine Butterflöckchen und backt den Auflauf bei mäßiger Hitze 30 Minuten.

*

Haferflockensuppe mit Korinthen.

Zutaten: 60 Gramm Haferflocken, 1 Liter Wasser, Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 60 Gramm Zucker, 2 Löffel Sahne, 50 Gramm Korinthen, nach Belieben kleine geröstete Semmelwürfel.

Die Haferflocken müssen in dem Wasser mit der Prise Salz und Zitronenschale recht langsam sämig ausquellen, worauf man die Suppe durchstreicht, mit dem Zucker süßt und mit der süßen Sahne verquirlt. Die Korinthen hat man inzwischen in wenig Wasser ausquellen lassen. Sie werden in die fertige Suppe gegeben, und zu dieser reicht man nach Belieben noch kleine geröstete Semmelwürfel.

Leberklöße.

½ Kilogramm frische, gut ausgewässerte Kalbsleber wird gesäubert, ausgeputzt und sehr fein gehackt. Dann mischt man 4 klar gequirlte Eier, 125 Gramm geschabten und dann noch recht fein gewiegten Luftspeck damit, 8 in feine Würfel geschnittene, in Butter recht scharf geröstete Milchbrötchen, 2 gewiegte, in Butter geschwitzte Zwiebeln, Salz und Pfeffer nach Geschmack und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße erforderlich, was man durch allmähliches Hinzufügen versucht. Ist alles gut durcheinander gerührt, kocht man einen Probekloß, hält dieser gut zusammen und erweist er sich beim Auseinanderbrechen innen trocken und locker, so sticht man mit einem nassen Löffel Klöße ab und kocht diese in gesalzenem Wasser 9 bis 10 Minuten. Beim Anrichten bestreut man sie mit in Butter gerösteter Semmelkrume und serviert dazu braune Butter. — Nach Belieben kann man die Leberklöße auch mit fein geriebenem Majoran oder Thymian abschmecken. Man gibt Sauerkraut und Kartoffelbrei dazu.

Aus der Praxis.

Die Zimmertanne im Winter.

Diese schöne, grüne, tannenartige gewachsene Pflanze ist ein sehr hübscher Zimmerschmuck; wenn sie richtig behandelt wird, kann sich der Besitzer viele Jahre daran erfreuen. In den kalten Monaten hält sie eine gewisse Winterruhe ab. Man tut in dieser Zeit besser daran, sie an einem kühleren Ort aufzubewahren, als es das Wohnzimmer ist. Die Wärmegrade, wie sie gewöhnlich in einem Wohnzimmer anzutreffen sind, kann nämlich die Zimmertanne nicht gut vertragen. Eine Wärme von 14 Grad Celsius dürfte das höchste sein, was ihr im Winter zugemutet werden kann.

Am liebsten sind ihr in dieser Zeit Wärmegrade von etwa 10 Grad Celsius, doch kann die Wärme noch weiter heruntergehen, ohne der Pflanze zu schaden. Allerdings ist ein Raum, in dem Frostgefahr besteht, ebenfalls ungeeignet. Die Zimmertanne ist weiter vor Zugluft und vor direkter Sonnenbestrahlung zu schützen. Wasser braucht sie im Winter nicht viel, doch darf sie nie ganz ballentrocken sein.

Albin Michel.

*

Wie wäscht man Kunstseide?

Kunstseide (und Zellwolle) nehmen den Schmutz schwer an. Ihre Einzelfasern sind sehr glatt, aller Schmutz haftet nur oberflächlich. Bei Waren aus Kunstseide (oder Zellwolle) kann man sich das Waschen daher wesentlich vereinfachen. Reiben und Bürsten oder andere Kraftanstrengungen sind bei beiden Stoffen nicht notwendig, ganz abgesehen davon, daß man zarte Gewebe dabei nur beschädigen kann. Man wasche Kunstseide (und Zellwolle) bei lauwarmer Temperatur durch leichtes Ausdrücken in der schäumenden Seifenlauge. Bei starker Verschmutzung empfiehlt es sich, die Lauge zu erneuern.

Es gibt viele Waren aus Kunstseide, die auch bedenkenlos gekocht werden können. In der Regel wird der Fabrikant in solchen Fällen mit einem Anhängeschild darauf aufmerksam machen. Zu beachten ist beim Kochen lediglich, daß man milde Waschmittel verwendet und jedes Reiben, Wringen und Zerren vermeidet. Bunte Wäsche aus Kunstseide (und Zellwolle) darf selbstverständlich nur gekocht werden, wenn die Farben es zulassen.

Zum Kochen noch eine grundsätzliche Bemerkung: Der Kochprozeß ist für jeden Rohstoff eine starke Beanspruchung und setzt die Lebensdauer der Wäsche herab. Das gilt für das Leinen sowohl wie für die Baumwolle und das gilt auch für Kunstseide und Zellwolle. In den weitaus meisten Fällen läßt sich das Kochen ganz vermeiden. Bei sehr starker Verschmutzung wird es sich nicht umgehen lassen, jedoch soll man es dann nicht über 15 Minuten ausdehnen. Bei einer verständigen Beschränkung der Kochzeit wird jede Wäsche ihren Dienst länger verrichten.

Im Anschluß an das Waschen muß sorgfältig gespült werden, um alle Waschmittelreste aus der Wäsche zu entfernen. Das Spülwasser soll man, um die Gewebe zu schonen, nicht auswringen, sondern nur leicht ausdrücken. Bunte Wäsche darf in feuchtem Zustand nicht eng aufeinanderliegen, weil die Gefahr besteht, daß die Farben ineinanderlaufen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.